Nah&Frisch



www.riomare.at/rezepte Professional

Erdäpfel-Thunfisch-Kroketten mit Karottencreme

Hauptspeise Fischgerichte

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○

Den ungeschälten, ganzen Knoblauch zusammen mit der Peperoni unter Zugabe von Öl anbraten und die in Stücke geschnittenen Karotten beigeben. Mit dem Essig ablöschen, mit der Brühe aufgießen und die Limettenschalen hinzugeben. Alles zum Kochen bringen. Den Knoblauch und die Peperoni herausnehmen, den Rest pürieren und durch ein feines Sieb passieren.

Die Erdäpfel garen, schälen und durch ein Passiergerät geben. Den abgetropften Thunfisch, den geriebenen Ingwer sowie Salz und Pfeffer beigeben. Aus der Masse Kroketten formen, diese zunächst in verquirltem Ei und anschließend in den Semmelbröseln wälzen, dann in reichlich Öl braten, abtropfen und abkühlen lassen. In demselben Öl ein paar Sekunden lang den in dünne Scheiben geschnittenen Knoblauch anbraten. Die Creme in Portionsschüsseln geben, die Kroketten in der Mitte platzieren und das Ganze mit Knoblauchscheiben und ein paar Rucolablättern garnieren. Wer es gerne etwas schärfer mag verwendet unseren Thunfisch in Olivenöl mit Chili.

Zutaten

- 400 g Karotten
- 1 Knoblauchzehe
- 8 dl Gemüsesuppe
- 30 ml Essig
- 1 Limette
- 2 EL Olivenöl
- 1 Peperoni
- Salz
- Kroketten:
- 250 g Erdäpfel
- 100 g Süsskartoffeln
- 240 g Rio Mare Thunfisch in Olivenöl
- 2 Eier
- 250 g Semmelbrösel frischer Ingwer
- Salz und Pfeffer
- Zum Anrichten
- 2 Knoblauchzehen
- 12 Rucolablätter Peperoni-Öl
- 8 ml Olivenöl Extra Vergine
- 2 frische Knoblauchblätter